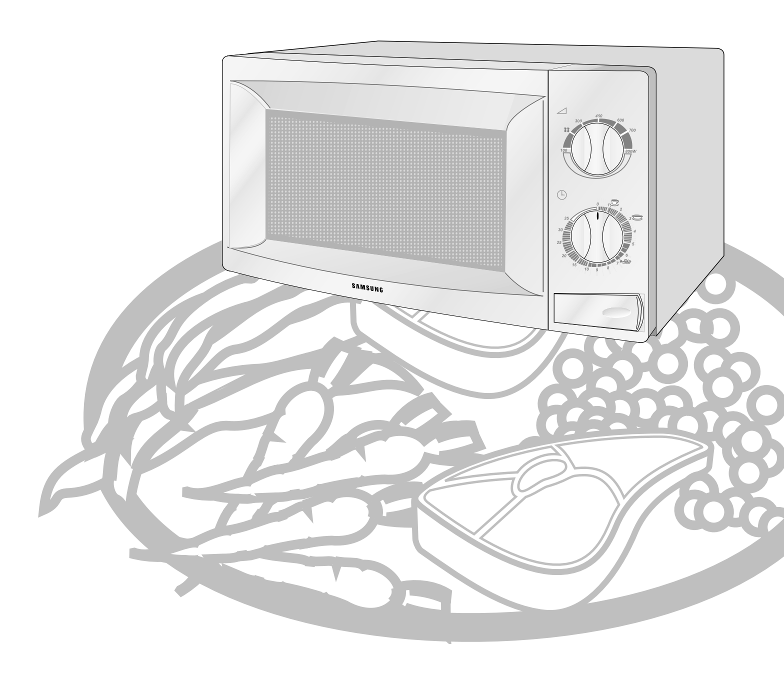


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

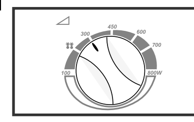
Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

M1716NR

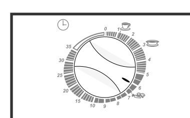


Руководство по быстрому началу эксплуатации печи

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо.

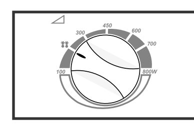


1 Поместите продукты в печь.
Выберите уровень мощности поворотом ручки **УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

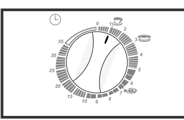


2 Установите нужное время приготовления пищи поворотом ручки **ТАЙМЕРА.**

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты

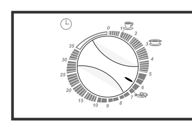


1 Поверните ручку **УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на уровень мощности 180 Вт (⁑).



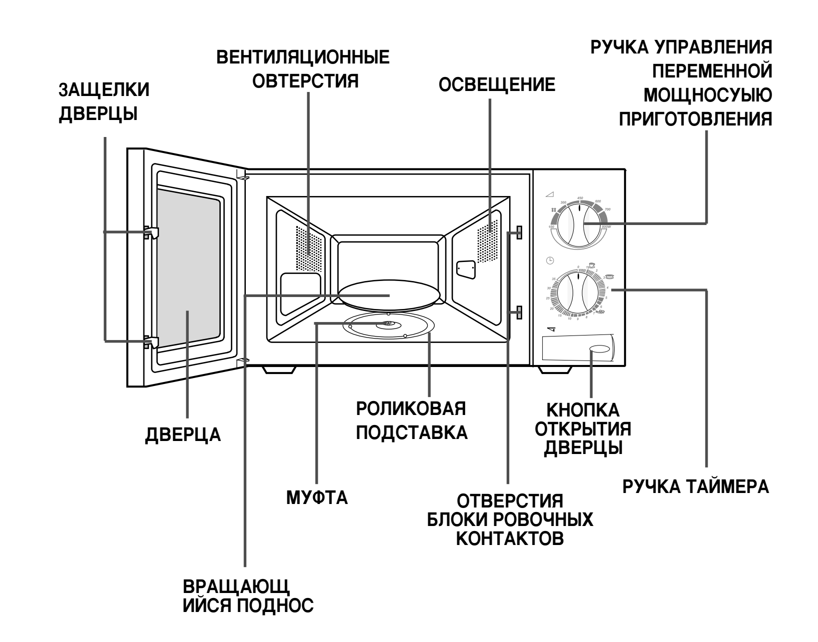
2 Установите нужное время для разморозки продуктов поворотом ручки **ТАЙМЕРА.**

Если вы хотите изменить время приготовления

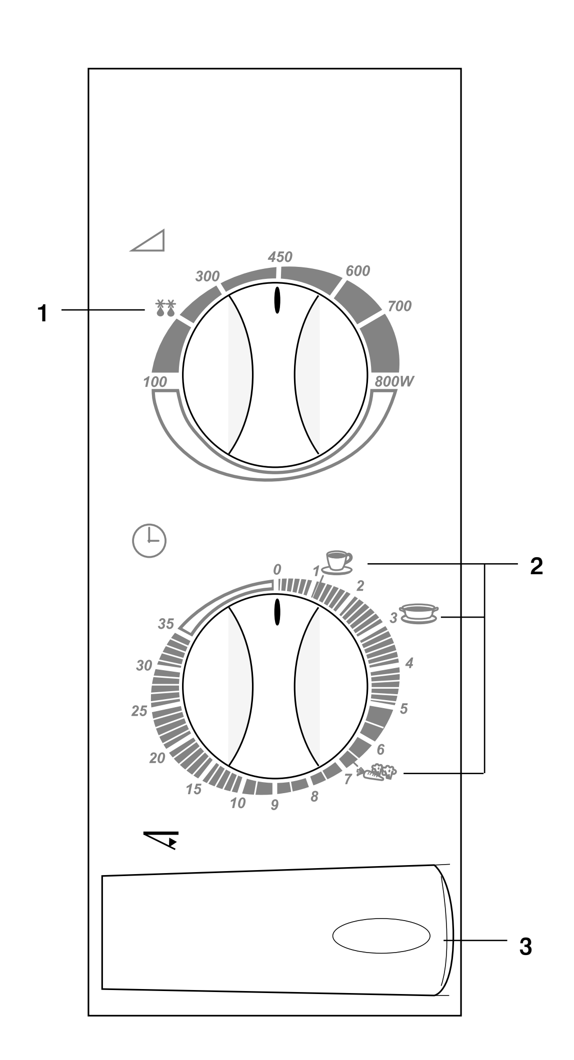


Оставьте пищу в печи.
Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** установите желаемое время.

Печь



Панель управления

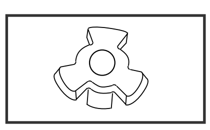


1. РАЗМОРОЗКА
2. МГНОВЕННЫЙ РАЗОГРЕВ
3. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

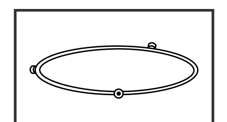
Принадлежности

R

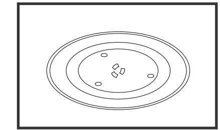
В зависимости от модели приобретенной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться разнообразными способами.



1 **Муфта,** уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
Назначение: Муфта вращает поднос.



2 **Роликовая подставка,** предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3 **Вращающийся поднос,** предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.



НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ микроволновой печью без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, поясняющее три основные операции приготовления:

- ***Приготовление пищи***
- ***Разморозка продуктов***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, с тем чтобы вы могли легче найти нужные кнопки.
В иллюстрациях к пошаговым операциям используются два различных символа:


Важно


Примечание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИ РОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не допускайте скопления остатков пищи или остатков чистящих средств на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной , а затем мягкой сухой тряпочкой.

(c) Не пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Обращаем ваше особое внимание на то, чтобы дверца печи надежно закрывалась и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, прошедшего специальную подготовку фирмы-изготовителя печи.

Меры предосторожности

Важные инструкции по безопасности.
Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.
Прежде чем начать готовить продукты или жидкости в вашей микроволновой печи. убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** никакой металлической посуды в микроволновой печи:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение и привести к повреждению печи.
2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например) Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой Например) яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.
3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.
4. **НЕ** закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.
5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда может быть горячей.
6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина: Стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.
7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи.
8. Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
   - **ВСЕГДА** соблюдайте время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
   - По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Осторожно обращайтесь с сосудом после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
   - Существует опасность запоздалого бурного вскипания жидкости.

Меры предосторожности (продолжение)

- ◆ Для предотвращения запоздалого бурного вскипания и возможного ожога, вы должны класть в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать его перед, во время и после нагревания.

Причина: При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете сосуд из печи. Врезультате вы можете получить ожог.

- ◆ При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  - Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  - Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
  - Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- ◆ **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком также могут взорваться при перегреве.
- ◆ **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
- ◆ **НИКОГДА** не нагревайте бутылку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылка может взорваться при перегреве.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
- ◆ Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- ◆ Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

10. Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.
Причина: Выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.

12. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме разморозки, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
Причина: Вы можете услышать этот звук при автоматическом изменении выходной мощности. Это нормальное явление.

12. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме разморозки, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
Причина: Вы можете услышать этот звук при автоматическом изменении выходной мощности. Это нормальное явление.

13. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Через 30 минут после этого вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

ВАЖНЫЕ ИНСУРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСУИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

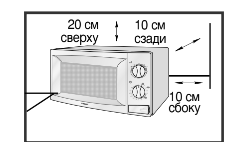
ВАЖНО

Вы **НИКОГДА** не должны разрешать маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Они также не должны оставаться без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. ѕредметы, вызывающие интерес у детей, не должны храниться или прятаться непосредственно над печью.

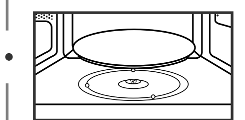
Установка вашей микроволновой печи

R

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.



1 Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.



2 Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3 Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.

✻ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

✻ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-х контактной заземленной розетке сети переменного тока 230В, 50Гц. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то он должен быть заменен на специальный шнур (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Для замены шнура обратитесь к местному дилеру фирмы SAMSUNG.

✻ Не устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать такому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Как работает микроволновая печь

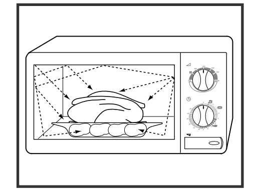
R

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь, чтобы:

- ***Размораживать продукты***
- ***Мгновенно начать готовить пищу***
- ***Готовить пищу***

<u>Принцип приготовления пищи</u>



1 Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище благодаря тому, что она вращается на подносе. Таким образом, пища готовится равномерно.

2 Микроволны поглощаются пищей на глубину приблизительно до 1 дюйма (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.

3 Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
- Количество и плотность
- Содержание воды
- Начальная температура (находились ли продукты в холодильнике или нет)



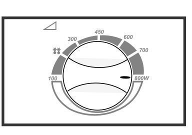
Так как пища в ее центре готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время отстоя” пищи , указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

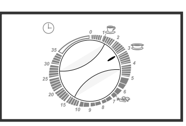
Проверка правильности функционирования печи

Следующая простая операция дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь

Сначала поставьте емкость с водой на вращающийся поднос.



1 Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**



2 Установите поворотом ручки **ТАЙМЕРА** время работы печи, равное 4-5 минутам.

➢ Печь должна быть включена в соответствующую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из нижеперечисленных проблем, попробуйте соответствующие решения.

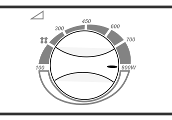
- Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Пар, выходящий из периметра дверцы или вентиляционных отверстий
- Когда вы поворачиваете ручку ТАЙМЕРА, печь не начинает работать.
  - Полностью ли закрыта дверца печи?
- Пища совсем не готовится
  - Правильно ли вы установили время с помощью ручки таймера?
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
- Пища пережарена или недожарена
  - Правильно ли вы установили время приготовления для данного типа пищи?
  - Задали ли вы соответствующий уровень микроволновой мощности?
- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не использовали ли вы посуду с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не прилегает ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Слабые помехи в работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться при работающей печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.

➢ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения вышеуказанных инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь или ближайший сервисный центр фирмы SAMSUNG.

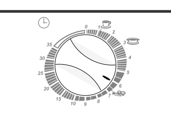
Приготовление / разогрев пищи

Следующие операции поясняют, как приготовить или разогреть пищу. ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.** (**МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ : 800 Вт**)



2. Установите время работы печи поворотом ручки **ТАЙМЕРА.**
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.

☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

➢ Вы можете изменить уровень мощности во время приготовления пищи поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из приведенных ниже уровней мощности.

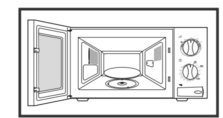
Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
ПОДОГРЕВ	700 Вт
СРЕДНИЙВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА (⁑)	180 Вт
НИЗКИЙ / ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт

➢ ◆ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

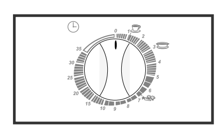
◆ Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать пищу в процессе приготовления



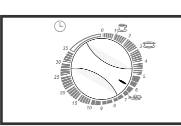
1 Чтобы остановить приготовление временно: Откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу.



2 Чтобы остановить приготовление полностью:

Установите ручку **ТАЙМЕРА** в положение “0”.

Корректировка времени приготовления

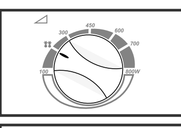


Откорректируйте остающееся время приготовления поворотом ручки **ТАЙМЕРА.**

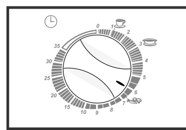
Разморозка продуктов в ручном режиме

Режим разморозки позволяет вам размораживать мясо, птицу и рыбу .

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1 Установите ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на уровень мощности 180 Вт ( ).

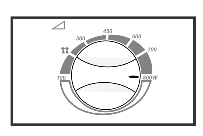


2 С помощью ручки **ТАЙМЕРА** установите время, необходимое для разморозки.
Результат: Разморозка начинается.

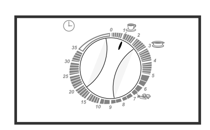
➢ Используйте только посуду и принадлежности, безопасные для приготовления пищи в микроволновой печи.

Использование режима мгновенного разогрева пищи

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1 Установите ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на максимальное положение.



2 Установите ручку **ТАЙМЕРА** на режим Мгновенного Разогрева.
(напитки или суп / соус, свежие овощи).

➢ Используйте только посуду и принадлежности, безопасные для приготовления пищи в микроволновой печи.

Параметры режима мгновенного разогрева

Ниже приведены некоторые советы и рекомендации по использованию режима Мгновенного Разогрева.

Символ	Тип блюда	Размер порции	Время приготовления	Время отстоя
	Напитки	150 мл	1 мин. 10 сек.	1-2 мин
	Суп / Соус	200-250 мл	3 мин.	2-3 мин
	Свежие овощи	300-350 г	6 мин. 40 сек	3 мин.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.
Следовательно, вы должны соблюдать особую тщательность при выборе посуды для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку “Безопасна для микроволновой печи”, то вам не о чем беспокоиться.
В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка пищи быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и ко нтейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная утварь		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумагад	✗	Может вызвать электрическую угу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

R

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение и генерируемое в результате тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлической посуде.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (обратитесь к разделу специальных советов).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который также участвует в процессе приготовления. Пищу можно накрывать по-разному: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время отстоя
По окончании приготовления важно дать пище постоять, с тем чтобы температура выровнялась по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей
Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время отстоя.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	9½-10½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	8½ - 9½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис накрытым.
По окончании времени приготовления, перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте.
Готовьте не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250 г	800 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250 г	800 Вт	22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис	250 г	800 Вт	22-23	10	Добавьте 600 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	800 Вт	18-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	19-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	800 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл кипящей воды

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г овощей, если не рекомендовано другое количество воды - обратитесь к таблице. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время отстоя, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче порезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (800 Вт)

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4 1/2-5 8-8 1/2	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Уложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-7	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	4 1/2-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Уложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	3 1/2-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	4 1/2-5	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните лимонным соком (1 столовая ложка).
Лук-порей	250 г	5-5 1/2	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1 1/2-2 3 1/2-4	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5 1/2-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	4 1/2-5	3	Порежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4 1/2-5 1/2 8-9	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5 1/2	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

R

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ввашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте для руководства уровни мощности и значения времени разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Время в таблице указано для разогрева жидкостей комнатной температуры примерно от 18°C до 20°C или для охлажденной пищи с температурой примерно от 5°C до 7°C.

Размещение и накрывание пищи
Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, крупный кусок мяса - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание
Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 800 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обратитесь за информацией к таблицам. В целом, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, пирожки с начинкой).
Для достижения лучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставляете их на время отстоя в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем по необходимости добавить время.

Время разогрева и отстоя
Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда проверяйте, что пища прогрелась по всему объему.
Дайте пище постоять некоторое время после разогрева , чтобы дать температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВЖИД ОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и по его окончании.

РАЗОГРЕВДЕУС ОГО ПИУАНИЯ

ДЕУС ОЕ ПИУАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока : около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Во избежание ожогов, температуру детского питания необходимо проверять особенно тщательно перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и значения времени разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Разогрев детского питания и молока

Используйте приведенные в таблице уровни мощности и время приготовления / отстоя в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2 - 3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2 - 3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте под крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. 1 мин - 1 мин 10сек.	2 - 3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 2 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте приведенные в таблице уровни мощности и время приготовления / отстоя в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	800 Вт	1 - 1 1/2 1 1/2 - 2	1 - 2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте без крышки. Поставьте чашку (150 мл) или стакан (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте напитки перед отстоем и после него.
Суп (из холодильника)	250 г 450 г	800 Вт	3 - 3 1/2 4 - 4 1/2	2 - 3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	5 - 6	2 - 3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4 - 5	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоское керамическое блюдо. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой (из холодильника)	350 г	600 Вт	4 1/2-5 1/2	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г 450 г	600 Вт	5 - 6 6 - 7	3	Положите блюдо, состоящее из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновой печи.

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом разморозки продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.
Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед ее приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе разморозки.
Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени разморозки, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.
Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время разморозки.
Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите разморозку и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить разморозку.
Чтобы полностью завершить разморозку, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время отстоя для полной разморозки различно, в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обратитесь к нижеприведенной таблице.
Совет: Плоские продукты размораживаются быстрее, чем толстые и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.
Используйте следующую таблицу в качестве руководства для разморозки замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

R

Все замороженные продукты должны размораживаться на уровне мощности “разморозка” (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш Из говядины	500 г	14 - 15	5 - 20	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Свиные отбивные	250 г	7 - 7½		
Птица				
Куски цыпленка	500 г (2 куска)	15 - 16	15 - 40	Сначала положите куски цыпленка кожицей вниз, а целого цыпленка грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и края ножек алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Целый цыпленок	900 г	32 - 34		
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 куска)	7 - 8	5 - 20	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Уложите рыбу так, чтобы тонкие части оказались под более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
	400 г (4 куска)	12 - 13		
Фрукты				
Ягоды	250 г	7 - 8	5 - 10	Разложите фрукты на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 куска	1½ - 2	5 - 10	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени разморозки!
	4 куска	3 - 4		
Тосты/Сэндвичи	250 г	4 - 5		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	8 - 10		

СПЕЦИАЛЫНЫЕ СОВЕУЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

РАСУАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАУИНА
Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла в течение 3½ - 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску с крышкой из термостойкого стекла, подходящую по размерам. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата и хорошо перемешайте. Используйте миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, в течение 6½ - 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ
Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте в течение 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, периодически перемешивая. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и обеспечьте, чтобы дверца надежно закрывалась.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпочкой, смоченной теплой, мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.

2. Удалите намыленной тряпочкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и вытрите насухо.

3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.

4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

➢ НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители. При чистке уплотнителей дверцы обратите особое внимание на то, чтобы частицы пищи на них:
- не накапливались
- не мешали нормальному закрытию дверцы.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

Необходимо соблюдать следующие несложные меры предосторожности при хранении и сервисном обслуживании вашей микроволновой печи.
Нельзя пользоваться печью, если повреждены дверца или уплотнители дверцы, как то :

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен производить только квалифицированный специалист по микроволновой технике.



НИКОГДА не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

➢ Если вы хотите разместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
<u>**Причина:**</u> Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

➢ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

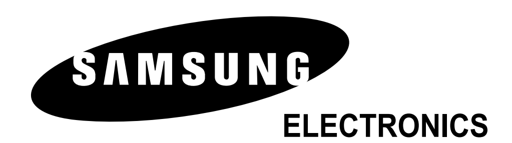
Технические характеристики

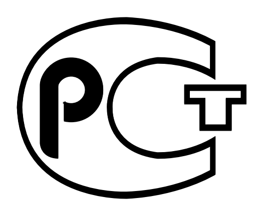
R

Фирма SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Поэтому как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**M1716NR**
Источник электропитания	230 В~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволновая печь	 1150 Вт
ˇ**Выходная мощность**	100 Вт / 800 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x Вх Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 365 мм 306 x 211 x 320 мм
Объем камеры	20 литров
Масса Нетто	 Приблизительно 12.5 кг

Подлежит испольэованию по наэначению
в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 пет





AЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.AЯ46.B47120**

-. Дата выпуска : **09, 04, 2004**

ИЗГОТОВЛЕНО В КОРЕЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА
АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ:
САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС КО., ЛТД
416, МЕТАН-3-ДОНГ, ПАЛДАЛ-ГУ, СУВОН, КОРЕЯ, 442-742